

Käsekuchen mit Birnen & Mandelkruste



Zutaten für 26er Springform (12 Stücke):

Mürbeteig:

- 200g Mehl
- 80g Puderzucker
- 1 Eigelb
- 1 EL Milch
- 1 Pkt. Vanillezucker
- 1/2 Prise Salz
- 80g Butter
- 1 TI Backpulver

Für die Füllung:

- 4 reife Birnen
- 5 Eier
- 150g Zucker
- 500g Sahnequark
- 1 Pkt. Vanillepuddingpulver (37g)
- 1 Schuss Zitronensaftkonzentrat
- 50g Mehl
- 300g Frischkäse
- 1/4Fl. Bittermandelaroma
- Prise Salz

Für das Topping:

- 1 EL Honig
- 50g Zucker
- 100g gehobelte Mandeln

Zubereitung:

Dann den Mürbeteig herstellen. Hierzu Mehl mit Backpulver und Puderzucker vermischen. Vanillezucker, Salz, Eigelb sowie die Butter in Flöckchen zur Mehlmischung geben und alles zu einem Mürbeteig verkneten. Den Mürbeteig in Folie wickeln und für 30 Minuten in den Kühlschrank legen.

Unterdessen den Ofen auf 150 Grad vorheizen und eine 26-er Springform fetten. Die Birnenhälften schälen, teilen und beiseite stellen.

Die gefettete Springform nach der Kühlzeit des Mürbeteigs mit diesem auskleiden. Hierbei einen ca. 4,5 cm hohen Rand formen und die mit Mürbeteig ausgekleidete Springform nochmals kalt stellen.

Im Anschluss die Füllung herstellen. Hierzu die Eier mit 150g Zucker dick-cremig schlagen. Dann Frischkäse und Quark unterrühren. Anschließend das Mehl und Puddingpulver sowie Salz zugeben und in den Belag einarbeiten. Danach das Bittermandelaroma unterarbeiten. Die Birnenspalten auf dem Mürbeteig verteilen, die Quarkmasse darauf geben und glatt streichen.

Den Kuchen im vorgeheizten Ofen auf der untersten Schiene zunächst ca. 30 min backen. Dann den Käsekuchen aus dem Ofen holen und 15 Minuten abkühlen lassen. Mit einem Messer den Kuchenrand von der Form lösen.

Während der Abkühlphase für den Belag 50g Zucker und Honig aufkochen, gehobelte Mandeln zugeben, anrösten und abschließend mit etwas Wasser ablöschen. Die Mandelmasse im Anschluss auf dem Kuchen verteilen. Den Kuchen wieder in den Backofen geben und in 35 min fertig backen.

Den fertigen Kuchen im leicht geöffneten Backofen ca. 4 Stunden auskühlen lassen.

Nährwertangaben: 485 kcal p.P., 73 g KH p.P.